



Profitipps für die Zubereitung von Rindfleisch

Rinderfilet

Die edelsten Steaks schneidet man aus dem Rinderfilet. Das große Chateaubriand stammt aus dem breiten Filetteil. Für das Filetsteak wird die Filetmitte verwendet. Die schmalen Teile des Filets eignen sich für Tournedos, die mit einem Speckmantel umwickelt werden. Aus der Filetspitze bereitet man die nur 80 Gramm leichten Filet Mignons zu.

Ribeye-Steak / Entrecôte

Eine Fettader, die im Muskelfleisch eingelagert ist, macht das Fleisch besonders saftig, aromatisch. Das Fleisch selbst ist zart und mager. Das Entrecôte ist ideal zum Grillen.

Rumpsteak

Es wird aus dem flachen Roastbeef geschnitten. Das "echte" Rumpsteak stammt aus der Rinderkeule. Das 300 Gramm schwere Steak hat einen typischen Fettrand und ist zwei bis drei Zentimeter dick. Der Fettrand sollte auf keinen Fall abgeschnitten werden, damit das Steak saftig und aromatisch bleibt.

Hüftsteak

Wie der Name schon verrät, verwendet man für diese Steaks Fleisch aus der Rinderhüfte. Tipp: Die Steaks sollten gut abgehangen und mindestens zwei Zentimeter dick geschnitten sein.

Und wichtig: Kurzgebratenes erst auf dem Teller salzen!